

Ralf Paul Bittner
Bürgermeister der Stadt Arnsberg

Eröffnung des 19. Internationalen Käsemarktes in Hüsten am 6. April 2019

Sehr geehrte Damen und Herren,
liebe Angelika Geue,
liebes ‚Organisationsteam Käsemarkt‘ um Rupert Schulte,
liebe Aktive im Verkehrs- und Gewerbeverein Hüsten,

an diesem ersten April-Wochenende begrüße ich Sie alle ganz herzlich zum 19. Internationalen Käsemarkt hier in Hüsten, mitten in Arnsberg.

Heute und morgen dreht sich wieder alles um das „gelbe Gold“, was seit Jahren bei den Deutschen immer beliebter wird. Aktuelle Studien belegen, dass Käse bei uns Deutschen nach wie vor hoch im Kurs steht. Und der Käsegenuss ist den Konsumenten auch ihr Geld wert. Dabei ist Käse nicht nur klassisch auf das Brot ein Genuss, sondern vielseitig genießbar. Ein Genuss mit allen Sinnen ist Käse wahrlich und darauf können wir uns an diesem Wochenende in Hüsten wieder freuen.

Lassen Sie uns gemeinsam einen kurzen Blick in die Geschichte von Käse werfen; dazu habe ich auch einmal einen interessanten Artikel in der ZEIT gelesen: „Milch brachte den Menschen nach vorn. Das Melken erlaubte, tierische Eiweiße, Fette und Mineralstoffe zu nutzen, ohne Kuh, Schaf oder Ziege vor der Mahlzeit töten zu müssen. Die größte Innovation dabei: Käse. Seine Herstellung ermöglichte, die verderbliche Kost in haltbare Lebensmittel zu verwandeln. [..]

Wo aber gelang es dem ersten Käser, Milch mit Kälberlab, Bakterien oder pflanzlicher Hilfe gerinnen zu lassen und den eiweiß- und fetthaltigen Teil von der Molke zu trennen? Literarische Zeugnisse finden sich bei Homer. In der *Ilias* gerinnt "Milch schnell vom Feigenlab". In der *Odyssee* füllt der Kyklop "gelabte Milch in geflochtene Körbchen". Älteste archäologische Hinweise sind Milchrückstände in anatolischen Tongefäßen – die 8.000 Jahre alten Spuren sind jedoch kein Beweis für Käseproduktion.

[..] Schon in der Altsteinzeit fand man im Magen getöteter Jungtiere durch Lab und Säure geronnene Muttermilch.¹

Demnach lässt sich keine eindeutige Aussage darüber treffen, wem und wo der erste Käse gelungen war. Wir freuen uns jedenfalls, dass es ihn überhaupt gibt, mag es damals doch eher ein Zufallsprodukt gewesen zu sein.

Der Käsemarkt lässt sich zu Recht als erfolgreiche Traditionsveranstaltung bezeichnen. Zum 19. Mal findet er statt, auch mit großer Beteiligung von Händlern außerhalb Deutschlands. So präsentieren neben Händlern aus Deutschland auch Erzeuger aus Österreich,

¹ ZEIT online: Der erste Käse. 2012. Abrufbar: <https://www.zeit.de/2012/51/Kaese-Erfindung>

der Schweiz und den Niederlanden an diesem Wochenende wieder einmal mehr als 200 Käsesorten.

Schön ist auch, dass wieder heimische Erzeugnisse verkostet und erworben werden können. Besonders freut mich daher, dass der Tiggeshof heute hier wieder zu Gast ist und auch der Atta-Käse aus Attendorf verköstigt werden kann.

Gleichzeitig wird in diesem Jahr auch der 12. Hüstener Käsepreis verliehen. Eine Jury wird verschiedene Sorten verkosten und anschließend Medaillen in Gold, Silber und Bronze an die ihrer Meinung nach gelungensten Sorten vergeben. Dafür drücke ich allen Käsereien die Daumen!

Herzlich danken möchte ich Ihnen auch für Ihr Engagement und die tollen handwerklichen Leistungen. Ich freue mich, dass auch wieder weitere Produkte – die jeweils das Hauptprodukt Käse in hervorragender Weise ergänzen wie Wein oder Brot – verkostet und erworben werden können.

Mein Dank gilt vor allem auch dem Organisationsteam des Käsemarktes. Ich danke Ihnen allen herzlich für die tolle Organisation des diesjährigen Käsemarktes.

Lassen Sie uns nun das tolle Angebot heute hier vor Ort auf dem 19. Hüstener Käsemarkt gemeinsam ansehen, riechen und auch genießen. Darauf freue ich mich! Den Käsereien wünsche ich viel Erfolg an den beiden Markttagen.